



THE FACTORY
restaurant • pizzeria

Vorspeisen / entrées / appetizers

Gemischter Salat / salade mêlée / mixed salad	vegi	10.00
Tomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum und Olivenöl	vegi	19.00
salade de tomates et mozzarella de bufflonne, basilic et huile d'olive	½	13.50
tomato salad with buffalo mozzarella, basil and olive oil		
Rindscarpaccio mit Rucola und Grana Padano	CH	24.00
carpaccio de bœuf, salade de roquette et grana padano	½	17.00
beef carpaccio with rocket salad and grana padano		
Couscous Salat mit Ziegenkäse, karamellisierten Baumüssen, Ahornsirup und Brotchips	vegi	22.00
salade de couscous et fromage de chèvre, noix caramélisées et sirop d'érable	½	16.00
couscous salad with goats cheese, caramelised walnuts and maple syrup		
Marinierte bunte Beete mit Rohschinken und altem Balsamico		22.00
betteraves colorées marinées avec jambon cru et vinaigre de vieux balsamique	½	16.00
marinated colourful beetroot with raw ham and aged balsamic vinegar		
Tomaten & Gurkensalat mit Dill und Gorgonzola-Buttermilch Dressing	vegi	16.00
salade de tomates et concombre à l'aneth et vinaigrette de gorgonzola et babeurre	½	12.00
tomato and cucumber salad with dill and a gorgonzola-buttermilk dressing		
Saisonsalat mit Riesenkrevetten « Provençale »		28.00
salade de saison et crevettes géantes provençales	½	18.00
season salad with black tiger prawns provençale		

Holzofen Focaccia / pane al forno a legna / flat bread

Mozzarella		
San Marzano Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	vegi	18.00
tomates de san marzano, mozzarella di buffala, basilic		
san marzano tomatoes, buffalo mozzarella, basil		
Knusperspeck		
Speck, Nüsse, Olivenöl		15.00
lardons, noix, huile d'olive		
bacon, nuts, olive oil		
Roastbeef "tipo Calzone"		
Roastbeef, Rucola, Trüffelmayonnaise		26.00
roastbeef, salade de roquette, mayonnaise aux truffes		
roastbeef, rocket salad and truffle mayonnaise		



Suppen / soupes / soups

Linsen-Stew mit Speck und Croutons soupe de lentilles, lard et croutons lentil stew with bacon and croutons		14.00
Käsesuppe mit gerösteten Nüssen soupe au fromage et noix grillées cheese soup with roasted nuts	vegi	14.00
Minestrone minestrone minestrone	vegi	13.00

Risotti

Safranrisotto mit Rohschinken tipo Parma und Grana Padano risotto au safran avec jambon cru type parma et grana padano saffron risotto with raw ham `parma` style and grana padano		30.00
Risotto mit Steinpilzen risotto aux bolets risotto with cep mushrooms	vegi	29.00
Risotto mit Black Tiger Garnelen und Zitrusfrüchten risotto aux crevettes géantes et fruits citronnés risotto with black tiger king prawns and citrus fruits		36.00

Hausgemachte Gnocchi / gnocchi frais / homemade gnocchi

Kartoffelgnocchi mit Tomaten, Pinienkernen, Rucola und Grana Padano gnocchi de pommes de terre aux tomates, roquette, pignons et grana padano homemade potato gnocchi with tomatoes, pine nuts, rocket salad and grana padano	vegi	26.50
Kartoffelgnocchi mit vier Käsesorten gnocchi de pommes de terre aux quatre fromages homemade potato gnocchi with four cheeses	vegi	27.00
Kartoffelgnocchi Piemontaise Tomatensauce, Grana Padano und Basilikum gnocchi de pommes de terre, sauce de tomate, grana padano et basilic homemade potato gnocchi with tomato sauce, grana padano and basil	vegi	27.00



Teigwaren / pâtes / pasta

Hausgemachte Lasagne lasagne maison home made lasagne		26.00
Penne all'arrabiata Pikante Tomatensauce mit Chili und Grana Padano sauce tomate piquante avec chili et grana padano spicy tomato sauce with chilli and grana padano	vegi	25.00
Penne « Chefs choice » mit Rindsfiletstreifen, Soja und Jalapeños penne "plat du chef" lamelles de filet de bœuf, soja et jalapeños penne « chefs choice » slices of beef fillet, soy and jalapeños		38.00
Hausgemachte Pappardelle mit Fleischbällchen und Tomatencreme pappardelle maison, boulettes de viande et sauce de tomate crémée homemade pappardelle with meatballs and tomato cream		34.00
Hausgemachte Cannelloni mit Spinat, Ricotta und Tomate cannelloni fait maison aux épinards, ricotta et tomates homemade cannelloni with spinach, ricotta and tomato	vegi	28.00
Casarecce mit Kürbis und Pecorino casarecce à la courge et pecorino casarecce with pumpkin and pecorino	vegi	28.00
Casarecce mit Zucchetti, Auberginen, Tomaten, Basilikum, Ricotta casarecce aux courgettes, aubergines, basilic et ricotta casarecce with courgettes, aubergine, basil and ricotta	vegi	27.00

½ Portionen der Teigwaren-Gerichte 4.00 Reduktion

½ portions des plats des pâtes 4.00 de réduction

½ portions of pasta dishes 4.00 reduction



THE FACTORY
restaurant • pizzeria

Teigwaren / pâtes / pasta

Spaghetti aglio, olio e peperoncino Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini ail, huile d'olive et piments with garlic, olive oil and chilli	vegi	23.00
Spaghetti Carbonara Rahmsauce mit Ei, Speck und Käse sauce à la crème aux œufs, lardons et fromage cream sauce with egg, bacon and cheese		26.00
Spaghetti Bolognese Sauce mit Tomaten und Rindshackfleisch sauce tomate et viande de bœuf hachée tomato sauce with minced beef	CH	26.00
Spaghetti Gamberoni mit Riesenkrevetten, Steinpilzen und Tomaten-Rahmsauce aux crevettes géantes et bolets, sauce tomate crémée with king prawns, cep mushrooms and tomato cream sauce		39.00
Spaghetti mit Tomatensauce, Büffelmozzarella, Rucola, Cherrytomaten und Basilikum sauce tomate, mozzarella de bufflonne, salade roquette, tomates cerises et basilic with tomato sauce, buffalo mozzarella, rocket salad, cherry tomatoes and basil	vegi	29.00
Spaghetti mit geschnittenem Rindsentrecôte, Tomatensauce, Knoblauch und Rucola entrecôte de bœuf tranché, sauce tomate, ail et salade roquette with sliced beef entrecote, tomato sauce, garlic and rocket salad	CH	38.00

½ Portionen der Teigwaren-Gerichte 4.00 Reduktion

½ portions des plats des pâtes 4.00 de réduction

½ portions of pasta dishes 4.00 reduction



THE FACTORY
restaurant • pizzeria

Fisch & Fleisch / poisson & viande / fish & meat

Riesenkrevetten « Provençale » mit Gemüsereis		43.00
crevettes géantes provençale, riz aux légumes king prawns provençale with vegetable rice		
Nordatlantisches Kabeljaufilet mit Fenchel, Oliven und Tomaten		36.00
filet de cabillaud de l'atlantique du nord, fenouil, olives et tomates north atlantic codfish fillet with fennel, olives and tomatoes		
Pouletbrust Terriyaki mit Chili und Gemüsereis	CH/BRA	34.00
suprême de poulet terriyaki avec chili et riz aux légumes chicken breast teriyaki with chilli and vegetable rice		
Australisches Rindsfilet mit Kräuterbutter, Gommer Cholera, Wintergemüse		52.00
filet de bœuf australien, beurre aux herbes, cholera traditionnel et légumes d'hiver australian fillet of beef, herb butter, traditional local potato pie and winter vegetables		
Kalbskotelette mit mediterranem Gemüse und blauem Sankt Galler	CH	46.00
côtelette de veau, légumes méditerranées et pommes de terre bleues de st. gall veal chop, mediterranean vegetables and blue potatoes from saint gallen		
Lammrack mit grober Senfsauce und Kartoffel-Bohnen Potpourri	NZ	47.00
carré d'agneau, sauce à la moutarde gros grains, pot-pourri de pommes de terre et haricots rack of lamb with mustard sauce and a mix of potatoes and beans		
Rib-Eye vom Australischen Weiderind, Bratkartoffeln und Wintergemüse		48.00
rib-eye de bœuf australien, pommes de terre rôties et légumes d'hiver australian beef rib-eye, roasted potatoes and winter vegetables		



Desserts

Apfelrosen mit Blätterteig und Vanillesauce rose feuilletée aux pommes et sauce vanille puff pastry apple rose with vanilla sauce	14.00
Panna Cotta Schneeball mit Honig und Pistazie boule de neige de panna cotta, miel et pistache panna cotta snowball with honey and pistachio	14.00
Bratapfel Sundaes mit Nuss Crunch sundae à la pomme rôtie avec crunch aux noix baked apple sundae with a nut crunch	14.00
Hausgemachtes Tiramisu « Massimo » tiramisu fait maison « massimo » homemade tiramisu « massimo »	14.00
NussKuss mit Glühweinsorbet gâteau aux noix et son sorbet au vin chaud nut cake with a mulled wine sorbet	14.00
Walliser Bergkäse mit Birne, Baumnuß und Trauben fromage d'alpage valaisan, poire, noix et raisins local mountain cheese, pear, nut and grapes	15.00

Eis und Sorbets glaces et sorbets ice creams and sorbets	pro Kugel par boule per scoop	4.50
---	--	-------------

Eisorten
parfums des glaces / ice cream flavours

Vanille, vanille, vanilla
Schokolade, chocolat, chocolate
Erdbeere, fraise, strawberry
Pistazien, pistache, pistachio
Mokka, moka, mocha
Stracciatella
Karamel, caramel, caramel

Sorbetsorten
parfums des sorbets / sorbet flavours

Zitrone, citron, lemon
Mango, mangue, mango
Mandarine, mandarine, tangerine
Blutorange, orange sanguine, blood
orange
Williaminsbirne, poire william, pear
william
Aprikose, abricot, apricot

Unsere Preise verstehen sich in CHF, inklusive MwSt. und Lächeln
nos prix sont en chf, tva et sourire compris
all our prices are in chf, including a smile and vat



THE FACTORY
restaurant • pizzeria